

# MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 — STEVILKA 14.

## Materina ljubezen.

Ves objokan in še vedno ihte je prišel Vilček domov. Vilček, njen edinček.

Gospa Lizika Lavrin je začutila, kako ji je šinil strah po vseh udih. Njen zlati fantek joka. Kaj se mu je moglo zgoditi? Nekako jezno ihtenje je bilo to. Če bi gospa Lizika ne bila baš gospa Lizika in Vilček ne njen edinček, bi bila kmalu spoznala, da je v tem ihtenju več jeze kot pa bolesti. Tako je pa samo slišala, da njen ljubljencek joka. — Rana na glavi? Zlomljena roka? Razbita brada? Ne.

»Kaj pa je je, moj srček? Kje te pa boli? Kaj pa ti je?»

»Tepel me je.«

»Kdo pa, ljubček?»

»Učitelj, pred celim razredom me je tepel.«

»Zakaj pa, moj zlati otrok? Kaj si pa naredil?»

»Nič. Komarjevega Jožka zvezek je bil s črnolom namazan — huuuu — pa je Jožek rekel, da sem ga jaz — huuu — pa ga nisem — huuuu — še ne vem ne za to — huuuu—.«

»Tiho, tiho, moje zlato! — Oh, ta divjak! Da se mu ne smili nedolžni otrok! Mojeja Vilčka tepel — in po nedolžnem! Pojdi, srček, k meni! Ubožček, ti! Mu bo že očka pokazal. — Ne, ne, kar sama grem k nje-mu. Nima te tepsti! In še po nedolžnem!«

In je začela jokati s svojim Vilčkom. — Kosilo se je prismodilo, mleko je skipelo in vsega tega je učitelj kriv, ker je nedolžnega Vilčka pretepel.

Mož je prišel h kosilu. Vilček že davno več ne joka. Gospa Lizika pa doživi novo razočaranje; mož tako malomarno poslušaja njeno pripovedovanje, kakor bi niti Vilčka, niti učitelja ne poznal. Ne jezi in ne krega se z ženo vred in prav nobene pripravljenosti ne kaže, da bi šel k učitelju. Ne, tega sploh ne bo storil! Predobro pozna učitelja Križaja; ve, da je pravičen in dosleden; saj v društvu skupaj delata. — Če jih je Vilček dobil, jih je moral že zaslužiti. Niti ne pomiluje ga. Tudi on jih je dobil, večkrat, pa mu niso škodovale. Danes bi ne bil to, kar je, če bi mu njegovih norosti ne bili s palico iztepli. — In potem oče začne čisto o drugih stvareh govoriti. — Seveda, taki-le so možje; vsi enaki. Za materine bolečine nimajo nikakega razumevanja. Gospa Lizika je vsa iz sebe, ker je mož brez vsega nadaljnega odšel po svojih poslih.

Toda kaj naj stori? Učitelju napiše pismo in mu jih našteje, kakršne mu gredo? Ali naj gre v šolo in se skrega z njim? Počasi se umirja ranjeno materino srce. Pisma pisati je vedno nevarno; ima črno na belem in lahko toži; nastop v šoli je prav tako nevaren, ker je preveč prič. — K zdravniku! Dr. K. je dober gospod! »Vilček, Vilček!« Pa ga že nikjer ni; Bog ve, kje že hlače trgal. Niti pogledati ne more, če se mu kaj pozna, ker ga ni. »Revež, mali, nedolžni!« Rešilna misel! H gospodu župniku gre; saj ima tudi kaj besede v šoli. Ob treh, takoj ob treh pojde. Samo hitro še pomije!

»Hvaljen Jezus, gospod župnik!«

»Na veke! Kaj pa je vas pripeljalo k meni, gospa Lavrinova, kar sredi popoldneva?«

»Gospod župnik, učitelj Križaj je našega Vilčka pretepel. In po nedolžnem. Pa kako ga je! Revček opoldne še jesti ni mogel. Pa po nedolžnem, gospod župnik!«

»Vstopite najprej, gospa, in vsee dite sel« Gospa Lizika sede.

»Torej, učitelj je vašega Vilčka natepel?«

»Ja, gospod župnik. In čisto po nedolžnem.« Potem pripoveduje župniku, kar ji je Vilček povedal.

»Kdo pa pravi to?«

»Vilček sam je povedal.«

»Drug nobeden?« — Župnik se smehlja.

Gospa Lizika zardi. »Moj fant ne laže. Nikoli, gospod župnik.«

»Pa če bi bilo to prvič?«

Gospa Lizika molči in zardeva vedno bolj.

»Glejte, gospa, to pravi materina ljubezen: moj fant ne laže; to pravi ljubezen vsake matere; zakaj nobena mati ne prizna rada, da z njenim otrokom ni vse tako, kakor bi moralo biti.«

»Vilček je pa zlat otrok.«

»Gospa, učitelj Križaj je pošten, vesten vzgojitelj; palico rabi ob najbolj redkih slučajih, če je treba kaznovati hudobijo in surovost. Vilčka ni po nedolžnem kaznoval, to je gotovo.«

»Moj Vilček pa ni hudoben in ne surov, tega ne smete misliti, gospod župnik!«

»Ali ste že kdaj slišala pregovor: »Ljubezen slepi«? Tako tudi je, gospa. Tudi materina ljubezen slepi. Poslušajte, gospa, kaj vam povem: Materina ljubezen je nekaj lepega in svetega v materinem srcu. Bog sam jo je vanj zasadil.«

Gospej Liziki se je razjasnil obraz.

»Ljubi Bog je pač vedel, zakaj. Saj mora mati prinesiti velikih in težkih žrtev za svojega otroka. Skrbeti

mora zanj, ga negovati in vzgajati, da postane dober in plemenit človek. Varovati ga mora, da ne pride kaj hudega do njega. Materina ljubezen pa ne sme biti slepa, sicer je živalska ljubezen, opičja ljubezen ji pravimo. Razum jo mora razsvetljevati; šele razumna, pametna ljubezen je prava materina ljubezen. Pa pamet še ne naredi vsega, svetiti mora pravi materini ljubezni tudi luč svete vere. Pa, povejte mi, gospa Lavrinova: Kaj hočete napraviti iz vašega Vilčka? Gotovo ne hudobnega, zahrbtnega človeka, ampak vrlega in poštenega moža. Kaj pravite?«

»Prav gotovo hočem to.«

»Dobro. Fant je nalašč umazal Komarjevemu zvezek prav iz hudobije. Če bi bil učitelj pustil to mirno mimo iti, bi bil potrjen Vilčkov prvi korak na slabi poti. Pri Vilčku se je pa pokazala še nadaljnja hudobija: lagal je, ker je vedel, da mu bo lahkoverna mati verjela. Po poti je že pozabil na kazen; proti domu se je domislil, da še boli in je začel ihteti. Slepa materina ljubezen je hudobnemu fantu verjela, verjela celo, da je nedolžen. Otrokova hudobija je tu doživela zmago — v velik kvar njegove duše!«

Gospa Lizika sedi tiho in sklanja glavo. Besede starega župnika so resne in pomirljive. Pritrlditi mu mora. Slepa je bila njena ljubezen in slepo jo je zapeljala v zmoto.

Župnik je videl materino priznanje in osramočenje; vidi, da misli: zakaj sem prišla? Zato nadaljuje: »Naj vam ne bo žal, da ste prišla do mene! Moja dolžnost je, da pojasnim dvome. Mislite večkrat o pravi materini ljubezni, potem vas bo spoznane prav vodilo in Vilček bo kdaj značajan mož!«

Take morajo postati katoliške žene: junakinje jeklenotrdne volje, močne v boju za srečo otrok, silne v boju proti otroškim napakam, skaleotrdne v boju za verske pravice otrok.

## A' baste kaj vkuhavale?

en jabolko in nekaterih sort sadja je vse drugo naše sadje prav malo trpežno. Črešnje ne počakajo niti teden dni. Pa tudi češplje in slive, marelice in breskve ter rane hruške minejo prehitro. Še slabейše v tem oziru je jagodasto sadje. Zato so si gospodinje že od nekaj prizadevale, da bi tako hitro minljivo sadje na kakšen način predelale, da bi se dalo shraniti dalj časa, morebiti čez zimo, do drugega leta ali še dalje. Razvili so se polagoma razni načini konserviranja sadja, tako da dandanes ni nikaka umetnost sadje tako pripraviti, da čaka neizpremenjeno ne samo čez zimo, ampak če hočemo tudi več let. Kdor hoče sadje s pridom konservirati, mora vpoštovati posebno dve stvari: Predvsem se mora v tej zadevi poučiti, da dela z umevanjem, ne pa slepo po skrivnostnih receptih, in pa preskrbeti si mora nekatere potrebščine, brez katerih je konzerviranje sadja nemogoče. Morebiti bo torej ustrezno, ako v »Domoljubu« podamo našim kmečkim gospodinjam o konzerviranju sadja za domače potrebe nekoliko bistvenih pojasnil in navodil.

Najprej moramo vedeti, zakaj sveže sadje tako hitro mine in se pokvari. Zato, ker pade nanj iz zraka nešteto majčkenih, z golim očesom nevidnih živih bitij, glivic, ki ga razkrajajo, da gnije, plesni in se še na razne druge načine spreminja, da ni več užitno. Pred temi živimi bitji — glivicami — sadja ne ubramo, naj ga denemo kamorkoli, ker se povsod v zraku nahajajo v neizmernem številu. Dokler ima sad celo kožo in je prevlečen z neko mastno prevlakco, se še nekoliko brani, če ima pa le najmanjšo ranico v koži, so glivice takoj zraven in v kratkem času je po njem. Glivice se namreč silno hitro razmnožujejo in plod, na kate-

rem so se naselile, prerastejo in razdenejo v malo dneh. Iz povedanega je jasno razvidno, da moramo sad, ki ga hočemo konservirati, to se pravi dalje časa ohraniti, tako rekoč iztrgati iz »krempljev« glivic. Če se nam posreči, da jih premagamo, da torej trajno ustavimo njihovo pogubonosno delovanje, pa smo ohranili sadju trpežnost. Kako to dosežemo, naj pojasnijo sledeči stavki.

1. Ako sadje nekoliko minut razgrevamo do 70, 80° C, ali ga celo nekoliko časa kuhamo, pomori vročina na njem vse glivice. Če sedaj še vroče sadje tako zapremo v primerne posode, da ne more do njega zrak, bo ostalo neizpremenjeno vse do tje, da ga odpremo, oziroma toliko časa, da dobi zrak dostop do njega. Ta način konserviranja sadja je najzanesljivejši in najboljši, le žal, da je nekoliko drag, ker moramo imeti posebno prirejene posode, ki se dajo zanesljivo neprodušno zapreti. Z razgrevanjem in neprodušnim zapiranjem se da konservirati vsako sadje. Njegova trpežnost je neomejena. Tudi ni treba tako konserviranemu sadju nikakega dodatka sladkorja ali kake druge snovi.

2. Kadar pa sadja ne moremo neprodušno zapreti, ga pa ohranimo na ta način, da mu dodamo, ko se razgreva ali kuha, kako snov, ki ovira razvoj glivic ali jih celo zamori. Takih ohranjujočih snovi je mnogo, toda v našo svrho niso vse uporabne. V prejšnjih časih so radi segali po raznih strupenih snoveh (salicilna kislina i. dr.), ki so sicer res ustavile delovanje glivic, toda tudi človeškemu zdravju niso bile v prid. Nekatere gospodinje jih uporabljajo še dandanes, česar pa ne moremo nikomur priporočati. Edina ohranjujoča snov, ki hodi dandanes v poštev pri konserviranju sadja, je sladkor. Dodajamo ga sadju ne samo zato, da izboljšamo z njim

okus, ampak obenem tudi zato, da z njim oviramo delovanje glivice. V gostih sladkornih raztopinah glivice namreč ne morejo delovati, dasi ostanejo žive. Ako torej konserviramo s sladkorjem, ni treba izdelka neprodušno zapirati; zato zadostujejo navadno posode s širokim vratom, ki jih zavežemo s pergamentnim papirjem. S sladkorjem se da izvrstno konservirati vsako sadje, zlasti pa koščičasto in jagodičasto. Tudi ocet in sol ste dobri ohranjujoči snovi, ki se pa uporabljate bolj pri konserviranju zelenjadi in drugih živil.

3. Sadje konserviramo naposled tudi tako, da spravimo iz njega večino vode, to je, da ga posušimo ali pa iz sadnega mesa izparimo s kuhanjem vodo do neke meje, ki jo lahko zadenemo iz izkušnje (sadne mezge, marmelade). Pri sušenju in izparivanju se sadno meso tako zgosti, da glivice ne morejo delovati, četudi se nahajajo žive na njem in v njem. Sušiti se da vse sadje bodisi pečkasto ali koščičasto. Prav tako se da z vkuhanjem (z izparivanjem vode) konservirati sadno meso vseh sadnih plemen; posebno primerna so pa jabolka in koščičasto sadje. Konserviranje sadja s sušenjem in izparivanjem je za preproste razmere najvažnejši način konserviranja, ker za to ni treba posebnih priprav in nikakih dragih shramb. Te sadne conserve se lahko brez stroškov pripravijo v večjih množinah.

## Kuhinja.

**Sírov štrukelj pečen.** Napravi testo za črešnjev štrukelj, zmešaj  $\frac{1}{4}$  kg kravjega sira, 2 rumenjaka,  $\frac{1}{4}$  litra kisle smetane, prav malo soli in velik čep cimeta. S tem nadevom namaži raztegnjeno testo, ga potresi še s pestjo krušnih drobtin in, če hočeš tudi nekoliko rozin, zvij ga na rahlo ter speci kakor črešnjevega.

**Črešnjev pečnjak** (šmorn). Razmotaj v loncu  $\frac{1}{2}$  litra nezavretega

mleka, 2 rumenjaka, 1 žlico sladkorja, nekoliko soli, 10 dkg moke, nazadnje sneg dveh beljakov, ščep cimeta in eno pest črešenj, ki si jim odtrgala peclje in odstranila peske. Testo vlij v pekačo, v kateri si razgrela eno žlico masti, postavi v precej vročo pečico za 15 minut. Pečenega zdrobi, naloži na krožnik in potresi s sladkorjem.

**Borovničev štrukelj.** Pripravi se kakor črešnjev, le da potreseš namesto s črešnjami s  $\frac{1}{2}$  litrom opranih borovnic.

**Črešnjev štrudelj.** Napravi raztegnjeno (vlečeno) testo iz  $\frac{1}{4}$  kg (pol litra) moke,  $\frac{1}{8}$  litra mlačne vode, osoli in pridene pol žlice masti in eno drobno jajce ali en beljak. To testo dobro zgneti, da bo gladko, potresi ga z moko in pokrij z skledo. Ko se testo vsaj pol ure počije, položi na prt testo ter ga nekoliko razvalja in razvleci z rokami, da bo tenko; polovico testa potresi z dvema pešma kruhovih drobtin, katere si v 7 dkg masti ali masla zarumenila. Drugo polovico pa namaži z kisló smetano. Po prvi polovici, ki si jo potresla z drobtinami, potresi 1 kg opranih črešenj brez pecljev in pešk, potresi žličico cimeta in dve pesti sladkorne sipe: zvijaj testo na rahlo od prve strani, kjer so črešnje potresene, položi ga na dobro pomazano pekačo, pomaži po vrhu s smetano in peci  $\frac{3}{4}$  ure.

**Možgani z jajcem.** Razgrev v ponvi za eno žlico masti in stresi v razgreto mast pol žlice zrezanega zelenega peteršilja in čebule, premešaj in takoj stresi tudi pripravljene možgane. Vse skupaj mešaj kakih 8 minut na precej vročem ognjišču, nato možgane osoli, pridene ščip popra in eno celo nekoliko zmešano jajce. Ko vse skupaj še 1 minuto dušiš, stresi možgane v skledo in jih obloži s polentnimi vložki.

**Kako osnažimo možgane.** Možgane kakršnekoli položi v mrzlo vodo in potegni z njih kožico.

**Polentni vložki (nokrlji).** Napravi koruzno polento in devaj polento z žličo v pomazano kozo, vsako nekoliko obrni in jo postavi za nekaj minut v pečico.

## Praktični migljaji.

Mnoge mlade matere se ne zavedajo, da je otrok tudi žejen ne mleka, pač pa vode. Če takoj po prvem tednu daj otroku po dve mali žlički oslajene prekuhane vode. Pozimi naj bo voda gorka, v letnem času pa hladna. Ako je otrok ponoči nemiren, je najbrže žejen in umna mati si bo s tem, da mu da žličo vode, prihranila nemirno noč.

\*

Ako imaš pohištvo iz hrastovega lesa in je barva obledela, skuhaj lanenega olja ter s tem oribaj les. Pohištvo bo zadobilo sijajen lesk.

\*

Tipke na glasovirju ali orgljah, ki so umazane, je najlažje oprati z mešanico špirita in apna.

\*

Danes imajo že skoraj po vseh kmečkih domovih štedilnike in k temu spadajoči kotel. V tem pa se od časa do časa nabere tako zvaní kamen, ki ga ni lahko odstraniti, ako ne veš, kako. Vzemí dve žlici boraksa ter stopi v lončku vrele vode, nato pa vlij v kotel, v katerem pa mora biti voda tudi vroča do vrenja. V četrt ure bo kamen odnehal.

\*

Kdor si mora iz tega ali onega vzroka lase izpirati, naj to stori z vodo, v kateri je na štiri litre raztopil malo žličko boraksa.

\*

Jekleni predmeti se dajo izvrstno očistiti z sokom čebule, pomešanim s kisom. Vzemí tri dele kisa in en del soka, dobro premešaj, namaži jeklo ter pusti, da se posuši. Nato pa obriši. Uspeh bo sijajen.

Madeže, katere pusti v sobi zidar ali slikar, je posebno iz lesa težko sprati. Lahko pa ti bo delo, ako to napraviš z vročim kisom.

\*

Jedilna (bikarbonat) soda je najboljša in najceneje sredstvo, ako si se oparila ali opekla. Vseeno, ali sodo uporabiš suho ali pomešano z vodo.

\*

Ako hočeš osvežiti barve vrat, omar, postelj itd., vzemi nekoliko kuhanega lanenega olja. Namaži s čisto krpo, nato pa z mehko odrgni.

\*

Skrob (šterko) smeš zmešati le z milnico. Likalnik se ne bo prijemal perila, ki je bilo namočeno v tako zmes in pa bolj svetlo bo.

\*

Kadar pripravljáš testo za kruh ali potvico, dodaj na vsake  $\frac{3}{4}$  kg moke eno kavino žličko glicerina. Ne samo da bo testo mnogo boljše, pač pa bo kruh ostal tudi dalj časa svež.

\*

Preden pričneš lupiti krompir, pusti ga pet minut v vodi, v katero raztopiš košček sode. Z lahkoto boš krompir olupila.

\*

S surovem krompirjem odstraniš vsaketero madežo sadja ali kisline, ki so se vjedli v jeklene predmete.

\*

Steklenice in čaše, v katerih je bilo mleko, operi najpreje v hladni vodi, nato šele v vroči.

## Nepridiprav.

Pri županu v V. so imeli občinski možje sejo. Pred njimi je stal močan fant s čudno žarečimi očmi, roke v hlačnih žepih, s sklonjeno glavo, zanemarjene zunanosti.

»Je in ostane ničvreden postopač, kakor mu vsi ljudje pravijo,« je mrmraje pripovedoval župan. »Zdaj je še lepo Češnjico zažgal, da so do-

zorela vsa mlada drevesa in je nad 30 tisoč škode.«

»Saj nisem nalašč!« je ugovarjal fant.

»Vsak teden izgubi najmanj eno ovco, nepridiprav,« je nadaljeval Vrban.

»Za nesrečo ne morem biti odgovoren,« je jezno siknil fant.

»Z nabiranjem smole pa pokonča polovico jelk in smrek in z izkopavanjem korenin jezi naše kosce,« je pristavil k poročilu Kmetič.

»Nobenega drevesa ne poškodujem, jih imam preveč rad,« je mehko pojasnil fant.

»Seveda, seveda,« je godel Vrhač. »Komur je vsako delo pretežko, postane pač splošni škodljivec, postopač, lump.«

Zdaj je sunkoma fant izruval pesti iz žepov in jih je pomolil možem pod nos in je zakričal bolešno: »Nobeno delo mi ni pretežko, da veste. A vi sami me podite od vsakega dela in me zavajate v brezdelje, ker me nobeden noče v službo. Vsega hudega me dolžite, pa še nihče ni poskušal z mano.«

»Saj te poznamo,« je strupeno odgovoril nato Kopač. »Tvoja mati je umrla v Begunjah, od tvojega očeta pa sploh ničesar ne vemo.«

Fant je zaškripal z zobmi in je s sovornim pogledom pogledal h Križu v kot. Potem je trpko rekel: »Če nobeden izmed vas nima krivičnega blaga na vesti, naj kar Boga zahvali!«

»Kaj, še take zna gobezdati?« je planil Bregant kvišku. »Župan, kaj nimamo takih lumpov nikjer ukrofiti?«

Mesto župana je odgovoril tajnik Gale: »Seveda, saj imamo zavode, kjer takim kozlom že roge odbijejo. Predlagam, da ga vtaknemo za par let v prisilno delavnico. Stroški za to gotovo ne bodo presegali škode, ki nam jo napravlja.«

Občinski možje so pritrjevalno prikimali; fantu pa je polila rdečica lica, stopil je dva koraka naprej, potem pa se je ustavil in sključil in bo-

lesno zaklical: »V enem letu ne bom več živ, če to storite!«

»Ne bo nobene škode in si bomo mogli samo čestitati,« je porogljivo dejal Kmetič.

Fant se je zopet zaprl vase, vtaknil roke v žep in gledal na tla.

Na spodnjem koncu mize se je oglasil Kovač, mož kakih štiridesetih let, z dobrohotnim in prijaznim licem in blagim pogledom: »Možje, jaz pa mislim, da bi morali vseeno prej z dobroto poskusiti, preden se lotimo strogih sredstev. Kdor nima matere, ne očeta in ki ni nikoli okusil družinske ljubezni, ni prav nič čudno, če podivja. Lump, zares lump Cene ni, v prisilni delavnici pa lahko postane. Z dobroto bomo več dosegli kot pa s strogostjo!«

Kajzarjev Cene, tako je bilo fantu ime, je pogledal Kovača z globoko hvaležnim, skoro nežnim pogledom. Pa že je rohnel Kmetič:

»Če hočeš že tako dober biti, tu ga imaš in skrbi zanj, saj ti ga radi damo, a ne plačamo ti zanj niti pare, da veš.«

»Z božjo pomočjo hočem poskusiti,« je mirno odgovoril Kovač in obrnivši se k Cenetu, je nadaljeval: »Cene, če ti je prav, prideš lahko k nam za malega hlapca. Za začetek ti dam 75 dinarjev na mesec, pa eno obleko na leto; če boš priden, boš pa kmalu več dobil.«

»Kovačev oče, ali resno mislite?« je vzkliknil Cene, ko je vihravo stopil k njemu in ga prijel za roko. »Ali me res hočete? Kar hitro stopim v hrib po svoje stvari, do šestih zvečer, ko bo treba živino opraviti, bom že pri vas.«

Še nekaj je hotel povedati, pa mu je zagorelo v očeh in mu je stisnilo grlo; zato je rekel samo: »Bog vam plačaj!« se z rokavom obrisal čez obraz in zdrvel ven. Možje so začuden gledali za njim. In ker je bila ta obravnava edina točka dnevnega reda občinske seje, je župan takoj sejo zaključil.

(Konec prih.)

# Žanašemaše

## Po svetu okrog

Pazi — umetnik.

Joj, ta čar in ta krasota,  
ta sijaj in blesk zlata!  
kakor ob pravljicnem čudu  
sta obstala znanca dva.

»Da sem tak umetnik, bogme  
ves svet več me ne skrbi!«  
misli Pazi si pri sebi.  
»Hej, to bi mi ploskalil!«

Pazijeve umetnije  
vidi namreč gospodar,  
pravi: »Takega plesavca  
nisem še imel nikdar!

Ej baš takšen mi še manjka,  
primem ga, — kaj bi se ball  
in še jazbečarja poleg,  
ki kar čedna je žival.«

In z zvijačo, to al onc  
bi dobil ju k sebi rad.



In še mladi neugnanec  
brž pokaže vse, kar zna,  
da bi skoraj, da mu kos ni  
z odrá opičja gospa!

Vsakdo ga z veseljem gleda,  
Pazi vidi v tem le čast.  
Vsakdo je celo prepričan,  
da je komedijantov last.

Vendar se ta lepa zgodba  
ne konča, če jo ne konča  
Pazi skoró že kesá.

Končno res se mu posreči,  
da pograbi ju za vrat.

Jedva reveža utekla  
bridki smrti sta nocoj, —  
izgubila sta svobodo, —  
že čez nekaj ur takoj...

Vádila zdaj dan za dnevom  
ples, skakanje sta odslej.  
V mesto na sprehód hodi!  
smela nista več poslej.

Paziju je prirojena  
k sreči že plesalska kri

in zato najtežjim točkam  
se z lahkoto priuči.

Zna skoz ogenj brž skakáti,  
spretno že obroč vrti.  
Muri pa na žalost  
zlepa nič se ne nauči.

(Dalje.)

## Kraljiček (palček) in medved.

Poleti enkrat je bilo, ko sta šla medved in volk po gozdu na izprehod. Medved je naenkrat posluhnil in vprašal volka: »Bratec, kdo pa tako lepo poje tam-le na drevesu?« — »To je kralj vseh ptičev,« je rekel volk, »pred tem se morava globoko prikloniti!« Bil je pa kraljiček. — »Če je tako,« pravi medved, »bi pa rad videl še njegovo kraljevsko palačo. Kar hitro me pelji tja!« — To pa ne gre kar tako, kakor ti misliš,« je odvrnil volk. »Počakati morava, da pride še gospa kraljica.« Kmalu je prišla kraljica s črvičkom v kljunu in kraljiček je priskočil h gnezdu, da sta mladičke pitala. Medved je hotel kar za njima, pa volk ga je potegnil za rokav, češ, ne bodi tako vsiljiv. Šele ko sta kraljiček in kraljica odletela vnovič po hrano, se je medved približal kraljičkovemu domu v votlem drevesu. Zmajeval je z glavo, češ, tu pač ne more nič prida biti. Pogledal je notri ter je zarenčal, da so se mladi kraljički kar sesedli: »To je beračija, ne pa kraljevska palača in vsi skupaj ste berači!« Ko so mladički to slišali, so zagnali silen vrišč in so kričali: »Tega ti ne odпустimo! Čakaj, da prideta oče in mati domov, potem boš videl!« Prestrašen je medved potegnil glavo iz votline in sta z volkom odšla vsak v svoj brlog.

Ko sta prišla oče in mati domov, so otroci povedali, kako grdo je godrnjač medved razžalil celo družino. Takoj sta kraljiček in kraljica odletela pred medvedov brlog in sta zakričala: »Zakaj si razžalil našo družino? To te bo drago veljalo! Na po-

veva ti vojsko.« Nato sta odrčala na svoj dom.

Medved se je pričel pripravljati na vojsko. Sklical je vse štirinogate živali: volka, srno, jelena, zajca in vse, kar še po štirih hodi. Pa tudi kraljiček je sklical vse, kar leta po zraku, ne samo ptice male in velike, ampak tudi muhe in mušice, čebele in cmrlje, ose in obade.

Ko je prišel čas, da sovražnika udarita drug na drugega, je kraljiček poslal pozvedovalce v sovražnikovo okolico. Mušica je bila najbolj prekanjena; vsedla se je na listič drevesa, pod katerim je imel medved zbrano svojo vojsko in je poslušala. Medved je stal spredaj in je poklical lisico predse: »Ti si prekanjena in zvita, ti bodi naš general!« — »Dobro,« je rekla lisica. »Zgovorimo se, da boste razumeli znamenja, ki jih bom dajala! Če bom držala svoj košati rep kvišku, je to znamenje, da vse dobro gre; če ga bom pa pobesila, takrat pa bežite!« Ko je mušica vse to slišala, je odletela in kraljičku vse poročala.

Pa je prihrumela in prihravela medvedova vojska in se je dvignila ter cvrčala in frčala kraljičkova. Naskočili sta druga drugo. Kraljiček pa je poslal ose in obade k lisici, naj jo pikajo prav okoli repa. Seveda so svojo nalogo prav pridno vršili. Nekaj časa je lisica mirno držala rep pokonci. Ko so jo pa le prehudo pikali, je začela opletati z njim na vse kraje; vojska za njo pa je bila vsa zbegana. Ker pa od bolečin ni mogla več zdržati, je stisnila rep med zadnje noge in jo je ubrala v hosto. In za njo seveda cela vojska. Ptiči in druga žival na kraljičkovi strani so jih nekaj časa podili z vriščem in kričanjem. Nato so se zmagoslavno in z veseljem petjem vrnili v svoje kraljestvo. — Medved pa — pravijo — si je do današnjega dne zapomnil izgubo bitke in ne pride več blizu ptičev in drobnih živali.

Ako je zamašek prevelik, ga vrzi par minut v vrelo vodo. Postal bo mehak in uporabljiv.